

Valable du 15/3 au 30/9

**Menus barbecue**

**Boucherie Defgnée**

**Menus pierrade**

Valable toute l'année

Prix du menu et options par personne pour un minimum de 4 personnes

Réservation min 24h à l'avance

Acompte 50% à verser lors de la réservation au BE60 0016 6858 1670 ou bancontact magasin

Enlèvement lors des heures d'ouverture du magasin

## Les menus

Les options (à réserver impérativement avec les menus)

### Les salades

La salade de pommes de terre	2€/portion
La salade de pates méditerranée	2€/portion
La salade de pates «al pesto»	2€/portion
Le gratin dauphinois	4€/portion
La pomme de terre Macaire (sous réserve lors de la commande)	

2.5€/portion

### Les sauces à réchauffer (min 4 pers)

La béarnaise	2€/portion
La poivrade	2€/portion
La miel moutarde	2€/portion
La champignon crème	2€/portion

### Les sauces froides (min 4 pers)

Assortiment de sauces froides selon humeur du chef (4 variétés)

2€/portion

# **Les pierrades**

## **Menu 1**

Les classiques: Bœuf bbb , filet de porcelet , filet de poulet , chipolata , merguez, mini burger , pdt grenailles , assortiment de 3 crudité et salade

**15€/ personne**

## **Menu 2**

Les viandes : Bœuf bbb , filet de poulet , filet de porcelet , magret de canard , cote d'agneau pdt grenailles , assortiment de 3 crudités et salade

**16.5€/ personne**

## **Menu 3**

Les viandes d'exception: 2 différents bœuf maturés , filet de poulet du Gers , rumsteck d'agneau Greffeuille , magret de canard , tournedos de porc ibérique , pdt grenailles , assortiment de 3 crudités et salade

**19,5€/ personne**

**«big beef» 24€/ personne**  
**« viandard» 17€/ personne**  
**«classico» 15€/personne**  
**«voyageur» 20€/ personne**

- la saucisse
- la merguez
- la brochette de volaille
- le pavé de bœuf bbb du chef
- Le pavé de bœuf bbb du chef
- La brochette de volaille
- Le lard grillade
- Le boudin de la maison
- La merguez

-

- Rumsteck au brac
- Porc pata negra
- Stick de canard
- Stick de dinde

Assortiment de 4 différentes races de viande bovine sélectionnées par le chef selon affinage

Assortiment de 3 crudités

Salade

Pdt grenailles

Assortiment de 3 crudités

Salade

Pdt grenailles

Assortiment de 3 crudités

Salade

Pdt grenailles

Assortiment de 3 crudités

Salade

Pdt grenailles

Le soleil brille, envie d'une petite grillade?

Quoi de plus facile avec notre formule barbecue!

Choisissez selon votre fringale et nous nous occupons du reste...

La formule est également adaptable aux grands groupes, à partir de 50 personnes. N'hésitez pas à nous contacter pour un devis sur mesure.

Pour toute organisation quelle qu'elle soit la taille nous pouvons vous fournir le matériel nécessaire à la réussite de votre événement:

-le chaffendish: 15€/pièce avec bougies (utile pour tenir vos cuissons au chaud)

-la poêlée électrique: 12€/pièce (utile pour rissoler ou réchauffer les gros volumes de pdt grenaille)

La formule pierrade vous libère de toute contrainte. Pas beaucoup de temps pour préparer le repas et vous recevez du monde à la maison? Avec nous vous n'avez qu'à sortir l'appareil et c'est prêt!

## **Les grillades**

Nous vous proposons nos formules grillades sous différents menus.

Nous pouvons également vous fournir le menu déjà précuit à réchauffer au four chez vous. Il vous sera facturé un supplément de 3€ par personne dans cette configuration. Nous ne pré-cuissons pas le menu «Beef» car la cuisson des viandes d'exception requiert une attention particulière.

Il vous est également possible d'accommoder votre menu avec nos options supplémentaires à réserver obligatoirement avec les menus.

Pour les enfants nous proposons un menu qui comprend les pdt grenailles, les crudités et salade, un boudin et une saucisse.

Le prix par enfant est de 9€ par personne.

Il est également possible pour toute organisation avec un grand nombre de convives d'adapter nos menus avec un tarif de groupe. N'hésitez pas à nous consulter pour un devis sur mesure.